

Praktikant*in gesucht

Du begeisterst dich für regenerative Landwirtschaft und Weidetierhaltung? Du interessierst dich für die vielfältigen Aspekte eines regenerativen Betriebes, beginnend bei der Planung, der Tierhaltung, über die Fleischverarbeitung bis hin zur Vermarktung und möchtest dabei sein beim Aufbau eines jungen innovativen Betriebes? Du interessierst dich für mikrobielles Bodenleben und Bodengesundheit, Agroforstsysteme? Du möchtest lernen wie man seinen eigenen Betrieb aufbaut? Du bist motiviert und hast keine Scheu, deine Hände schmutzig zu machen?

Wer wir sind

Unser Team besteht aus Tim & Isa, einem jungen Paar mit kleinem Baby, Malte unserem treuen Freund und Mitarbeiter seit Betriebsstart und Andi, unserem Kompost-Experten.

Seit 2021 bewirtschaften wir den Steingrubenhof, einen kleinbäuerlichen Familienbetrieb im Schwarzwald mit 50ha Grünland und 20ha Wald, nach den Prinzipien der regenerativen Landwirtschaft. Wir produzieren Bio Weidehähnchen und Bio Weiderindfleisch und vermarkten unsere Produkte selbst über unseren Online-Shop, Hofladen, Wochenmärkte, Restaurants und Bioläden.

Wir sind überzeugt, dass die Weidetierhaltung einen entscheidenden Beitrag leisten kann, um unsere Bergweiden und Böden fruchtbarer, diverser und widerstandsfähiger zu machen, um somit unsere biodiversen Landschaften und die Nahrungsmittelversorgung für kommende Generationen zu sichern. Als Pilotprojekt wenden wir regenerative Methoden wie z.B. holistisches Weidemanagement (Mob Grazing) an und erforschen ihre Wirkung in Bezug auf Co2-Speicherung und Biodiversität oberhalb und unterhalb der Bodendecke. Ausserdem arbeiten wir in einem kleinen innovativen Team daran, mikrobiell hochwertige Komposte herzustellen, welche wir in Form von Kompost, Komposttees,- und -extrakten auf unseren Feldern ausbringen. Ziel ist es, dass sich die Bodenmikroben wieder in unseren Böden ansiedeln, um ein gesundes Bodennahrungsnetz wiederherzustellen welches ohne Düngemittel auskommt.

Deine Aufgaben

Wir suchen Unterstützung bei unseren alltäglichen Arbeiten auf dem Hof. Idealerweise arbeitest du in allen Teilbereichen des Betriebes mit. Wir erwarten, dass du mit der Zeit auch selbständig in der Lage bist Aufgaben und Verantwortung zu übernehmen, zu reflektieren und dich kreativ einzubringen.

- Betreuung und Management von Weidehähnchen (bis zu 1200 Stk)
(tägliches Bewegen der Ställe, Fütterung, Schlachttransport)
- Betreuung von holistischem Weidemanagement (Mob Grazing) einer Rinderherde
(tägliches Bewegen der Herde, Weidezaun Ab,- und Aufbau, Betreuung des Wassersystems, Anpassung und Dokumentation des Weideplans)
- Zerlegen und Verpacken von Hühner-, - und Rindfleisch
- Verkauf hofeigener Produkte auf dem Münstermarkt in Freiburg, Lieferungen
- Mitarbeit beim Aufbau und Monitoring unserer mikrobiellen Kompostexperimente

Dein Profil

- Leidenschaft & Verständnis für regenerative Landwirtschaft
- Selbstbewusstsein, Respekt und Verantwortung im Umgang mit Tieren
- Gute zwischenmenschliche und kommunikative Fähigkeiten
- Flexibilität und Zuverlässigkeit
- Hands-on-Mentalität
- Führerschein



Wir bieten Dir

- Tiefe Einblicke für den Aufbau deines eigenen regenerativen Start-Ups:
- Vermittlung von Grundkenntnissen in Theorie und Praxis der regenerativen Landwirtschaft
- Praktische Erfahrungen als Herdenmanager*in nach den Prinzipien des holistischen Weidemanagements von Rindern und Hühnern
- Praktische Erfahrung im Bereich der Direktvermarktung, dem Aufbau, Betreuung und der Pflege von Kundenbeziehungen
- Praktische Erfahrung im Design und Aufbau von mikrobiell hochwertigen Komposten, erstellen von Komposttees,- und -extrakten, Anwendungsmethoden und dem Monitoring der Ergebnisse
- Eine verantwortungsvolle, abwechslungsreiche & sinnstiftende Tätigkeit in einem hochinnovativen Landwirtschaftsbetrieb
- Flache Hierarchien in einem sympathischen und sehr motivierten Team
- Ein spannendes berufliches Netzwerk mit vielfältigen, engagierten Partnern
- Teilnahme an Workshops und Teammeetings
- Eigenes Zimmer mit Nasszelle
- Gesunde und nahrhafte Verpflegung mit regionalen und ökologischen Lebensmitteln

Du hast Lust und Interesse?

Dann freuen wir uns auf Deine aussagekräftige Bewerbung per E-Mail an:
steingrubenhof@posteo.de

Wir suchen Unterstützung ab dem 01. April 2023 bis zum 31. November 2023.

Bei Bedarf kann die Stelle in zwei Etappen aufgeteilt werden.

(01.04.23 - 30.07.23 & 01.08.23 - 31.11.23)

